DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler ; 6 kişi için

1 Kase Haşlanıp didiklenmiş Dana ya da Tavuk Eti

4 bardak Et ya da Tavuk Suyu

4 bardak su

2 yumurta

3-4 kaşık Un

Tuz, Kara Biber

Yapılışı:

Tencereye etsuyunu ya da tavuksuyunu dört bardak suyla birlikte koyup ateşe oturtun. İki yumurta ile 3-4 kaşık unu blenderle güzelce karıştırın.

Tenceredeki su kaynamaya başlamadan

un ve yumurta karışımını karıştıra karıştıra tencereye ekleyin, tuzunu atın. Kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Bir iki dakika daha kaynasın, eğer pütür oluştuysa süzgeçten geçirin. İçine bir

kase didiklenmiş dana ya da tavuk etini ekleyin. Üzerine eritilmiş ve pul biber ilave edilmiş tereyağını
gezdirin.
Sıcakken Servis Yapın. Arzu ederseniz yerken birkaç damla limon suyu eklenebilir.